

Brunello di Montalcino

Die frische Annata und die coole Riserva



Montalcino ist die Heimat eines der grossen Weine Italiens und der Welt: des Brunello di Montalcino. Eine seiner Besonderheiten liegt in seinem einzigartigen, facettenreichen Terroir: Auf 2100 Hektar Rebfläche werden aus einer einzigen Rebsorte unterschiedlichste Interpretationen eines Brunello kreiert.

www.consorziobrunellodimontalcino.it

Die Produktion des Brunello di Montalcino liegt in den Händen von mehr als 250 kleinen und grossen Kellereien. Alle verbindet der Respekt vor der Natur und das Bestreben, die hohe Qualität des Weines zu bewahren. Mit seiner langen Geschichte und ausserordentlichen Schönheit ist sein Ursprungsgebiet seit 2004 in die Liste des Weltkulturerbes der UNESCO eingeschrieben.

Brunello di Montalcino muss zu 100 Prozent aus Sangiovese-Trauben bestehen. Im Keller sind mindestens zwei Jahre Eichenfassausbau vorgesehen, mindestens vier Monate (sechs für die Riserva) in der Flasche. Ein Brunello di Montalcino kommt frühestens fünf Jahre nach der Lese auf den Markt, eine Riserva sechs Jahre. Auf der Prowein 2019 werden daher Annata 2014 und Riserva 2013 präsentiert.

Annata 2014

Der Frühling wurde zwar von vielen Niederschlägen dominiert, aber trotz eines kühlen Märztes setzte die Blüte Ende Mai ein. Der Juni zeigte sich anfangs von seiner besten Seite, ab Mitte des Monats sanken aber die Temperaturen, der Wechsel von Niederschlägen und sonnigen Perioden hielt bis Ende Juli an. Im August hörten die Regenfälle zwar auf, die Temperaturen blieben aber unter dem Mittel. Auch der September war von Regen und starkem Wind geprägt. Ab dem 25. September sorgten sonnige Tage für ein Happy End.

Fazit: Die Weine sind durch frische Fruchtaromen geprägt, Tanninstruktur und Säure sind im Einklang. Bewertung des Konsortiums: drei Sterne (von fünf).

Riserva 2013

Nach einem kalten Winter folgte ein regnerischer Frühling. Obwohl auch der Juli noch

etwas kühler war als die Norm, entwickelten sich die Reben gut. Ende Juli und dann August brachten Sommerhitze, Schönwetter und kühle Nächte im September sorgten dafür, dass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Die Ernte begann am 23. September in den Zonen Castelnuovo und Sant'Angelo. Am 5. Oktober setzte dann allerdings wieder Regen ein, der bis zum 12. anhielt.

Fazit: Eine vife Säure sorgte für eine gute Qualität der Trauben. Am Gaumen besitzen die Weine robuste Gerbstoffe, Säure und Länge. Das Consorzio Brunello di Montalcino verlieh vier Sterne.



**Consorzio del Vino
Brunello di Montalcino**
Halle 16, F51



**Verkostung
Halle 14, C61**
Sonntag, 17. März
14.15–14.45 Uhr